

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rinderconsommée mit hausgemachten Kräuterklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommée with homemade herb-dumplings and chives</i>	7,50 €
Pastinakencremesuppe unter der Sahnehaube, Croutons <i>Parsnip cream soup under a cream topping, croutons</i>	8,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	6,00 €
Blattsalate an Frenhdressing mit hausgeräucherten Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce with organic salmon, cream-horseraddish, toast</i>	14,50 €
Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet an Meerrettich-Kräuterdip und Feldsalat, Toast <i>Lukewarm smoked trout fillet with horseradish-herb dip and lamb's lettuce, toast</i>	13,50 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, hausgebackenes Kräuterbaguette <i>Carpaccio from Angusbeef-filet, oliveoil marinada, parmesan, salad, homemade herbbaguette</i>	15,50 €
Feldsalat an Kräuterdressing mit Brot-Speck-Croutons, frischer geriebener, eigener Meerrettich <i>Corn salad on a garden herb dressing, with bacon bread crouton and freshly grated horseradish</i>	8,00 €

„Fitnesssteller“

Pouardenbrust - Poularde breast oder/or	19,50 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak	26,00 €

mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt
„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice:

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Hauptgänge und Saisonales

Schweinefilet		26,50 €
Champignon-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle	Kleinere Portion/small	23,50 €
<i>Pork fillet with champignon-cream sauce, homemade spaetzle</i>		
Lammkoteletts		32,50 €
Glasierte Bohnen, Rösti, Kräuter-Knoblauchsauce	Kleinere Portion/small	29,50 €
<i>Lamb chops with a herb-garlic sauce, green beans, rösti</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch		23,50 €
Champignon-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small	20,50 €
<i>Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle</i>		
Cordon Bleu vom Kalb		25,50 €
Pommes-frites, Gemüse garnitur	<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>	
2 Wiener Schnitzel, Pommes-frites		23,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with french fries</i>	Kleinere Portion/small	20,00 €
Argentinisches Rumpsteak		27,50 €
Waldpilzjus, Kräuterbutter, Röstzwiebel, Pommes-frites	Kleinere Portion/small	24,50 €
<i>Argentine rump steak, wild mushroom jus, herb butter, roasted onion, french fries</i>		
„Grillteller“ Schweinefilet, Rinderfilet, Rumpsteak und Lamm		27,50 €
Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>"Grill plate" pork fillet, beef fillet, rump steak and lamb, french fries</i>	
Geschmorte Kalbsbäckchen		23,00 €
an Portweinjus, Rösti	Kleinere Portion/small	20,00 €
<i>Braised veal cheeks with port wine jus, rösti</i>		
Rinderfiletsteak		33,00 €
an Bratensauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites	<i>Beef fillet steak on gravy with mushrooms, herb butter, French fries</i>	
Rinderzunge an Madeirasauce,		22,50 €
hausgemachte Spätzle	Kleinere Portion/small	19,50 €
<i>Beef tongue with Madeira sauce, homemade Spaetzle</i>		
Duett vom Wildschwein- und Reh schnitzel aus der heimischen Jagd		33,00 €
Pfifferling-Rahmsauce, Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne	<i>Duet of venison medallion and venison escalope from the local hunt</i>	
<i>Chanterelle cream sauce, red cabbage, homemade spaetzle, cranberry pear</i>	Kleinere Portion/small	30,00 €
Wildragout (Reh oder Wildschwein, je nach Jagdglück)		23,50 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small	20,50 €
<i>Wild stew (deer or wild boar, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Tranche vom Lachs „Land Based Salmon“ 30,50 €

Dill-Rieslingsauce, Brokkoliröschen, feine Nudeln Kleinere Portion/small 27,50 €

Tranche of the salmon «land based salmon», dill-riesling sauce, fine noodles

Zander, in brauner Butter gebraten, und Hechtklößchen 28,50 €

Safran-Rahm-Lauch, Kräuterkartoffeln Kleinere Portion/small 25,50 €

Zander, roasted in brown butter, and pike dumplings creamy Saffron leek, herb potatoes

Vegetarisch

Vegetarische Frikadelle 17,50 €

Safran-Rahm-Lauch-, Süßkartoffel Pommes-frites

Vegetarian meatball creamy Saffron leek , sweet potato fries

Gemüse-Steinpilz-Ravioli 19,50 €

Morchelsauce, sautierte Kirschtomaten Kleinere Portion/ small 16,50 €

Pumpkin-porcino- ravioli, morel sauce,, sautéed tomatoes

Vegan

« Thai-Rolls » 18,50 €

Krautrouladen gefüllt mit Reis und Gemüse, Kokos-Curry-Sauce

Thai cabbage rolls filled with rice and vegetables in coconut curry sauce

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert 9,00 €

dazu ein hausgemachtes Kokoseis

Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade coconut ice cream

Williamsbirnen-Parfait im Baumkuchenmantel auf einem Südseefrüchtesalat 9,00 €

Williams pear parfait in a Baumkuchen coating on a South Seas fruit salad

Weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte!

You'll find more creative and tasty desserts in our dessertmenu!

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.